



Trabajo de Investigación

Parcial 1

Universidad Del Sureste Campus

Tapachula

Asignatura:

Química Orgánica

Alumno:

Ozuna López Marvin Fernando

Cuatrimestre:

1°A

Carrera:

Licenciatura en Nutrición

ING:

Arreola Jiménez Eduardo Enrique

Tapachula Chiapas, México

<i>Contenido:</i>	<i>pagina:</i>
Introducción.....	1
Desarrollo.....	1
Que es la química orgánica.....	1
La Química orgánica en la nutrición.....	1-2-3
Origen de la Química Orgánica.....	4
Beneficios de la química organica.....	4
Conclusión.....	5
Referencias.....	5

Introducción

A lo largo de nuestra vida la química en general nos ha brindado como ciencia los avances de la tecnología de hoy en día, lo podemos observar en los medicamentos, aparatos tecnológicos e incluso somos testigos y beneficiados en los alimentos

Qué es la Química Orgánica

Se encarga del estudio de sustancias y compuestos orgánicos, es decir, aquellos que en su estructura molecular contienen carbono, y que se combina con otros elementos tales como el hidrógeno, nitrógeno, oxígeno y azufre.

Principalmente, en analizar la estructura, propiedades, comportamientos y usos de los compuestos químicos que dan respuesta a cómo funciona la vida en nuestro entorno.

La Química Orgánica y la Nutrición

Como sabemos la química estudia los compuestos que contienen carbono, algunos componentes que los contienen son el plástico, la ropa y claro los alimentos que consumimos y es que en nuestro cuerpo se requiere compuestos químicos como son los carbohidratos, lípidos, minerales y las proteínas denominadas como las biomoléculas que ayudan a las diferentes funciones en el organismo, sin embargo es algo que NO podemos producir nosotros mismos pero lo podemos obtener gracias a los alimentos.



La nutrición y la química van de la mano ya que sin el conocimiento, entendimiento y su existencia no conoceríamos en sí la estructura química y como es que nos nutren a nivel celular.

Estas reacciones permiten liberar energía que proviene de lo que nos alimentamos, mediante catalizadores o enzimas que nos contribuye y a partir de esto se obtiene los alimentos digeridos, al tener un poco de conocimiento como nutriólogos sobre estos procesos a nivel celular y se puede establecer un equilibrio y mejor obtención de los compuestos químicos que necesita el cuerpo.

La composición de los alimentos a menudo depende de los átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno, que a su vez forman compuestos necesarios para el metabolismo celular, estos compuestos se estudian y analizan mediante de la química orgánica.

Con esta información, otras ciencias como la nutrición pueden crear dietas y menús que aporten estos ingredientes importantes para la vida. Otro aspecto importante de la química orgánica en los alimentos es el gran avance que ha tenido para su preservación y conservación. Estos avances han permitido tener un acceso a los mismos sin necesidad de obtenerlos inmediatamente hechos u obtenidos, pudiendo mantenerlos un tiempo prolongado hasta su utilización.

Los conservantes, empaques, sellados, etc, deben su existencia a la química, aunque muchos de estos se asocian con enfermedades como el cáncer, son utilizables en casi la mayoría de los alimentos que encontramos en el mercado.

La nutrición ha mejorado y ahora podemos elegir lo mejor para cada caso individual de los pacientes y la población. Porque nos permite un abanico de posibilidades para manejar, ya que por cuestiones económicas, sociales y culturales, se puede sacar el mejor provecho dado su facilidad de obtención, economía y rapidez de preparación y consumo; Un ejemplo, es el de las latas de conserva que gracias a la química aun reservada y ya cocidas nos permite mantenerlo por durante más tiempo.



¿Cómo se clasifican los compuestos orgánicos?

Compuestos naturales: Se refiere a compuestos obtenidos de organismos vivos o sus desechos.

Compuestos artificiales o sintéticos: Pueden fabricarse sintéticamente en un laboratorio.

Origen de la Química Orgánica

Entender la estructura y las transformaciones de los compuestos responsables de la vida que son las sustancias orgánicas, desde los ácidos nucleicos y las proteínas hasta las enzimas fundamentales, es esencial para aprovechar su potencial.

Jöns Jacob Berzelius, que se dedicaba a estudiar los compuestos derivados de los recursos naturales, fue el encargado de introducir el término “química Orgánica” en 1807. En aquel entonces, se pensaba que era imposible obtener un compuesto orgánico en el laboratorio



Beneficios de la Química Orgánica

La química orgánica es esencial para el desarrollo de la biotecnología, que nos permite crear alimentos más saludables, medicamentos más eficaces, cultivos más productivos e incluso nuevos tipos de materiales.

Su importancia radica en que la química orgánica proporciona una base para comprender la estructura de los elementos básicos que forman los seres vivos.



Conclusión

La química como ciencia y pilar del conocimiento y su a vez en la aplicación a la nutrición, nos brinda las herramientas y su entendimiento para el estudio de los nutrientes en los alimentos y en el organismo con el fin de obtener los beneficios de sus componentes bioquímicos del alimento al cuerpo humano con el fin de prevenir muchos padecimientos y enfermedades que hace mucho muchos siglos era muy difícil de erradicarlos



Referencias y Links:

Unam(s,f) Principios de la química orgánica

(BitacoradeEstudiantesNutrición 2024)

(EcuadorUniversidadeuropea)